

À EMPORTER

MENU "SÉLECTIONS" D'OCTOBRE 2022

Entrée, plat & dessert → 23.00 €

Si octobre se fait froid... du vin chaud tu boiras !

NOM	TÉLÉPHONE	DATE & HEURE DE RETRAIT
-----	-----------	-------------------------

ENTRÉES		QTÉ
CroustiFinger d'Avocat & Crevettes Pochées aux Germes de Légumes Croquants		
Velouté Crémeux de Potimarron aux Griottines de Serrano® Rôties		
Nage de Joues de Loup & son Jus Infusé de Crustacés		
Pressée de Cerf aux Châtaignes & Girolles, Chutney de Mirabelles Confites		
PLATS		
Filet de Perdreaux Rôtis en Tapenade de Cèpes		
Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Figues de Barbarie		
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour		
Pâtes "Cappelletti" aux Épinards & Mozzarella, Petit Crémeux de Parmesan		
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-		
DESSERTS		
Crème Brûlée à la Banane & sa Ganache de Chocolat Noir à l'Orange		
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Velours Vanillé		
Tiramisu au Pain d'Épice de Dijon, Poudre de Cacao		
Cappuccino de Citron, Neige d'Œufs & Crumble au Beurre Salé		



AUTRE / OBSERVATION

RÉCAPITULATIF COMMANDE

TOTAL

→ menus à 22 € ttc/pers

→ suppléments -détails ci-contre-

Total ttc